TEA time

Boissons froides maison

ORANGE PRESSÉE MINUTE 850
LEMONADE NATURAL 650
EXTRACTEUR DE JUS DETOX 1100
Carotte, Concombre, Pomme, Gingembre, Citron (selon arrivage)
EXTRACTEUR DE JUS RED VELVET 1100
Betterave, Pomme, Pastèque, Menthe, Citron, Gingembre (selon arrivage)
SMOOTHIE MAISON 900
Fruits rouges ou exotiques, Lait d'amande, Sirop d'érable
SMOOTHIE AÇAÏ MAISON 1200
Açaï, Banane, Miel, Lait d'amande
MILKSHAKE 900
Vanille - Chocolat - Café
CHOCOLAT LIEGEOIS 950
Chocolat froid, 2 boules chocolat, Chantilly
LATTE MATCHA GLACÉ 850
Thé vert Matcha, Lait

Thés glacés maison *sans sucre sur demande

(selon production du jour)

ICED CHAI LATTE * 800
Thé noir, Épices (cannelle, cardamone, anis étoilé) Lait, Miel du pays
CAPRI FRESH TEA * 800
Thé vert à la Rose, Boutons de rose, Feuilles de menthe
MARRAKECH SUMMERTIME * 800
Thé vert à la menthe, Agrumes, Badiane, Feuilles de menthe
JAIPUR * 800
Thé noir, Bergamote, Sirop de gingembre, Hibiscus
SHANG ICED TEA * 800
Thé vert jasmin, Hibiscus, Citron vert

Les bouteilles

JUS DE POMME 500
SIROP À L'EAU (local) 380
EAU GAZEUSE 650
KOMBUCHA (topette) 850
NECTARS ALAIN MILLIAT 950
selon arrivage

Vins & Bières

VIN AU VERRE 900
Rouge, Blanc, Rosé
BIÈRE MALAOUI 1200
CLOWN Blonde légère, SHARK Blonde robuste

Boissons chaudes

CHAI LATTE ARTISANAL 580
Thé noir, Épices (cannelle, cardamome, anis étoilé) Lait, Miel (Large +140)

GINGER & LEMON MAISON 580
Gingembre frais, Citronnelle, Citron, Miel, Gingembre confit maison

LATTE MATCHA 600
Thé vert Matcha, Lait (Large +140)

Thés / Infusions

THÉ NOIR BIO 500
. English Breakfast * . Earl Grey *
. Cacao Noisette *

THÉ VERT BIO 500
. Cerise Vanille * . Letchi Poire *
. Menthe poivrée . Rose
. Sencha . Jasmin

ROOIBOS BIO 500
. Nature * . Fruits des bois *

MATÉ BIO 500
. Nature . Detox Digest *

INFUSION BIO 500
. Hibiscus *
. Pomme Fraise Hibiscus

Chocolats

CHOCOLAT CHAUD 480
(Large +140)
CHOCOLAT VIENNOIS 600
Crème chantilly maison (Large +140)
BABYCCINO 280
Poudre cacao, Lait tiède, Sauce chocolat

Brunch

100% maison

Petit déjeuner & formules

CAFÉSTORE BACON 2290
Café*, Thé ou chocolat, Orange pressée, 2 oeufs au plat, Poitrine fumée, Panier du boulanger

CAFÉSTORE SAUMON 2690
Café*, Thé ou chocolat, Orange pressée, 2 œufs brouillés, Saumon fumé, Panier du boulanger

BRUNCH BIG MAMA 3500
Café*, Thé ou chocolat, Orange préssée, Panier du boulanger, 2 œufs au plat, Poitrine fumée, Saucisses, Tomate provencale, Hashbrown, Haricots tomate maison, Champignons poêlés

BRUNCH MAMA VÉGÉ 3500
Café*, Thé ou chocolat, Orange préssée, Panier du boulanger, 2 œufs au plat*, Tomate provencale, Hashbrown, Haricots tomate maison, Champignons poêlés, Mix végé
*Version Vegan : fruits frais à la place des oeufs

ÉQUILIBRE 1750
Café*, Thé ou chocolat, Orange pressée, Fromage blanc & Granola maison

CONTINENTAL 1500
Café*, Thé ou chocolat, Orange pressée, Panier du boulanger

MINI VIENNOISERIE 150
Croissant / Pain au chocolat

*SUPPLEMENTS CAFÉ
Lactée / Lait végétal +100
Large / Extra shot +140
EXTRA
Poitrine fumée / Saucisses +400
Saumon fumé +650
Fromage blanc / Granola +450
Fruits +250
Pain sans gluten +150

A la carte

OMELETTE NATURE 3 oeufs 700
Garniture +280 :
Tomate ou jambon ou fromage

ŒUFS BACON 950
2 oeufs au plat, Pain graines, Poitrine fumée (ou saumon +500)

BROUILLADE DE TRUFFES 1800
3 oeufs brouillés, Champignons poêlés, Pain graines, Huile de truffe

OEUFS BÉNÉDICTE 1950
2 oeufs pochés, Saumon fumé, Toasts, Sauce hollandaise maison, Champignons poêlés, Hashbrown

BIG MAMA 2300
2 oeufs au plat, Poitrine fumée, Saucisses, Tomate provencale, Hashbrown, Haricots tomate maison, Champignons poêlés

MAMA VÉGÉ 2300
2 oeufs au plat*, Tomate provencale, Hashbrown, Haricots tomate maison, Champignons poêlés, Mix végé
*Version Vegan : fruits frais à la place des oeufs

PANCAKES BACON 1850
3 pancakes, Sirop d'érable
2 oeufs pochés, Poitrine fumée

PANCAKES FRUITS 1200
3 pancakes, Sirop d'érable, Crème chantilly maison, Fruit de saison

GRANOLA MAISON 950
Granola maison (amandes, noix, graines), Fromage blanc, Miel

BEVERLY HEALTHY BOWL 1200
Granola maison, Chia pudding, Miel, Fruits de saison

COUPE DE FRUITS (saison) 650

PANIER DU BOULANGER 650
Tartines, Beurre, Confiture
et 2 minis viennoiseries ou Babka

TARTINES & CONFITURE 500
Tartines, Beurre, Confiture

*Dans les formules brunch sont : espresso, allongé, cappuccino, latté, mocaccino

Lunch

Les Salés

CROQUE MONSIEUR 1150
Jambon, Comté fruité, Tomates & Salade (Double +600)

CROQUE MADAME 1300
Jambon, Comté fruité, Tomates & Salade, Oeuf au plat & Salade (Double +750)

CROQUE TRUFFE 1350
Jambon, Comté fruité, Tomates & Salade, Huile de truffe (Double +750)

TARTINE GOURMANDE DU JOUR 1600
Voir tableau + Salade verte

TARTE SALÉE DU JOUR 1850
Voir tableau (Salade verte & Mix végé)

BAGEL SAUMON 1850
Saumon fumé, Aneth, Concombre, Câpres, Oeuf mollet & Salade verte

SPANAKOPITA 2150
Feuilleté grec, Epinard, Feta

CRUMBLE VEGE 2150
Légumes du marché, Crumble de parmesan

Salades

SALADE CHÈVRE CHAUD 2100
Salade verte, Tomates, Oeufs, Serrano, Chèvre & Miel sur toast

SALADE BEVERLY 2100
Salade verte, Quinoa, Squash rôti, Feta, Oeuf poché, Graines de courge, Crackers céréales, Avocat (selon saison)

SALADE COMPTOIR VÉGÉ 2300
Assortiment de 8 mezzes (salade verte, 2 salades de crudités, 2 salades de légumineuses, 2 salades de légumes, oeufs pochés)

SALADE CAESAR 2400
Salade verte, Poulet, Poitrine fumée, Parmesan, Oeuf mollet, Sauce caesar maison (Caesar Saumon +400)

EXTRA
Salade / Mix végé +450

Les Sucrés

CRÊPE SUCRE 500
CRÊPE CITRON 650
CRÊPE NUTELLA 750
CRÊPE MIEL / SIROP D'ÉRABLE 750
CRÊPE GOURMANDE 1100
Nutella, Glace vanille, Crème chantilly maison
CRÊPE CHOCO BANANE 1100
Nutella, Banane, Crème chantilly maison

GLACES 2 boules 600
Chocolat, Vanille, Café

Desserts (faits maison)

COUPE DE FRUIT (saison) 650
BROWNIE 700
& Crème chantilly maison
MINI MOUSSE AU CHOCOLAT 500
MOUSSE AU CHOCOLAT 850
CHIA PUDDING 850
Lait de coco, Lait d'amande, Coulis de fruits maison, Miel
CHEESECAKE PASSION 950
Coulis de fruits maison
TARTE CITRON 1200
Aux zestes de citron vert
FONDANT CHOCOLAT 950
& Glace vanille
CAFÉ / THÉ GOURMAND 1300
Espresso, Glace, 2 mini desserts

Cakes

HOT BANANA BREAD (& beurre) 550
ORANGE CAKE (sans gluten) 550
CARROT CAKE 650
BABKA Pain perdu de viennoiseries 400
MUFFIN 500

ROCHER COCO 320
COOKIE 280

EXTRA
Crème chantilly maison +150
Glace +300
Nutella +250
Fruits / Miel / Sirop d'érable +250

Café

ESPRESSO 30 ml 380

ESPRESSO DU MOIS 30 ml 380
Sélection du Barista

RISTRETTO 15 ml 380

DOUBLE ESPRESSO 60 ml 500

CAFÉ ALLONGÉ 60 ml 420
(Extra shot +140)

DECA * 30 ml 420

ESPRESSO MACCHIATO 10 cl 420
Mousse de lait (Extra shot +140)

LATTÉ MACCHIATO 20 cl 540

CAPPUCCINO 20 cl 540
(Large +140)

LATTE 20 cl 540
(Large +140)

LATTE AROMATISÉ 20 cl 580
Caramel, Vanille, Noisette (Large +140)

FLAT WHITE 20 cl 580

MOCACCINO 20 cl 580
Café, Chocolat, Lait (Large +140)

CAFÉ VIENNOIS 28 cl 560
Double espresso, Crème chantilly maison

AFFOGATO 20 cl 630
Espresso, Glace vanille

Cafés glacés

COLD BREW 30 cl 600
Extraction à froid

CAFÉ GLACÉ 30 cl 650
Au shakeur - Double espresso glacé, Sucre de canne

CAFÉ FRAPPÉ 30 cl 800
Double espresso glacé, Crème chantilly maison, Lait , Sucre de canne

ICED LATTE 30 cl 800
Double espresso glacé, Lait, Sucre de canne

FRAPPUCCINO 30 cl 940
Cappuccino glacé, Crème chantilly maison, Chocolat en poudre

ICED COFFEE 30 cl 980
Double espresso glacé, Glace vanille, Lait

CAFÉ LIEGEOIS 29 cl 1200
Double espresso glacé, Glace café et vanille, Crème chantilly maison

MOCHA FRAPPÉ 29 cl 1200
Double espresso glacé, 2 boules chocolats, Lait, Crème chantilly maison

MOCHA GLACÉ 30 cl 850
Double espresso glacé, Lait, Chocolat

CHOCOLAT GLACÉ 30 cl 850
Chocolat, Lait

EXTRA :
Sirop +60
Lait végétal +100
Extra shot +140

PURES Origines 30 ml

PETITS PRODUCTEURS * Amérique Centrale 420
Un café équitable, cultivé par les petits producteurs. La complexité des plus grands crus du monde, équilibré et parfumé à dominante légèrement acidulée.

MOKA SIDAMO * Éthiopie 420
Café aux notes abricotées, goût sauvage, aromatique et légèrement acidulé.

CAFE LE ROY Nouvelle-Calédonie 640
Domaine Ida-Marc. Bourbon pointu de Nouvelle-Calédonie.
Café très équilibré. Arabica rarissime.

BLUE MOUNTAIN Jamaïque 640
Le plus prestigieux et le plus rare des arabicas au monde. Sa production est extrêmement faible. Très complet, parfaitement équilibré, superbement parfumé. Il est exceptionnel.